

# PRODUÇÃO E REDUÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

II Congresso Online de Serviços de Alimentação e Nutrição, 2ª edição, de 21/06/2021 a 25/06/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-36-4

**ARAÚJO; Viviane Marques de <sup>1</sup>, NASCIMENTO; Geane Helena do <sup>2</sup>, CABRAL; Janicleide Aniceto dos Santos <sup>3</sup>**

## RESUMO

A produção de resíduos sólidos tornou-se um desafio a ser enfrentado pelo poder público e a sociedade civil. Uma vez que os impactos causados repercutem de forma negativa ao meio ambiente e a saúde da população. Sendo assim, nas unidades de alimentação e nutrição (UAN), os responsáveis por esses estabelecimentos devem preocupar-se com a qualidade do alimento produzido desde o preparo até o consumo e é o nutricionista o profissional adequado que irá aplicar estratégias ideais para o bom funcionamento das mesmas. Conforme pesquisa realizada no ano de 2019 pela EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), o Brasil está entre os países que tem o maior índice de desperdício de alimentos. Entretanto, o mercado vem crescendo de forma considerável gerando muito emprego e renda, porém, pode comprometer o meio ambiente caso não seja bem gerenciado. O presente trabalho é uma revisão bibliográfica e tem como objetivos analisar os principais fatores que levam o desperdício de alimentos e identificar soluções para diminuição dos resíduos produzidos nessas empresa, adotando técnicas de reaproveitamento e tratamento sustentável desses resíduos, visto que o treinamento da equipe é essencial para obter um resultado satisfatório. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), esses resíduos têm um descarte inadequado, cerca de 50,8% são descartados em vazadouros a céu aberto, 27,7% em aterros sanitários e 22,5% em aterros controlados. De acordo com a literatura, a implantação de ações como: a capacitação dos colaboradores, a conscientização dos comensais com cartazes educativos, foram essenciais para combater o desperdício. Essa pesquisa foi realizada com base de dados Scielo, Lilacs e Google Acadêmico. Verificou-se que após estabelecidas as medidas, houve uma redução significativa do desperdício, com a destinação final adequada, incluindo a reutilização, a reciclagem e a compostagem, a recuperação e o aproveitamento ou outras destinações admitidas pelos órgãos competentes. Esses resíduos poderiam ser utilizados de forma inteligente evitando o desperdício de alimentos e o alto custo de produção, a partir da adoção de técnicas como compostagem para obtenção de adubo orgânico para hortas comunitárias e a inclusão de técnicas para o aproveitamento integral dos alimentos, enriquecendo nutricionalmente as preparações e diminuindo consideravelmente a quantidade de resíduos orgânicos gerados. A capacitação dos colaboradores e a conscientização dos comensais favoreceram de forma significativa a redução dos resíduos sólidos, com separação e o descarte adequado, promovendo uma estratégia relevante para a preservação do meio ambiente e a saúde da coletividade.

**PALAVRAS-CHAVE:** Compostagem, Desperdício, Meio Ambiente

<sup>1</sup> UNIBRA - Centro Universitário Brasileiro, vivimdearaujo@gmail.com

<sup>2</sup> UNIBRA - Centro Universitário Brasileiro, geanetelex@gmail.com

<sup>3</sup> UNIBRA - Centro Universitário Brasileiro, janicleideaniceto@gmail.com